

ACCORDS METS & BOISSONS
HISTOIRE, SECRETS, TECHNIQUES

LIVAROT



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



FROMAGES AOP
DE NORMANDIE

@livarot.aop

L'HISTOIRE DE L'UN DES PLUS ANCIENS FROMAGES DE NORMANDIE

Pour comprendre et saisir la complexité de l'un des plus anciens fromages de Normandie, remontons à ses origines...

Nous sommes à la fin du Moyen-âge, dans le bourg de Livarot situé au fond de la vallée de la Vie, qui est l'un des plus anciens villages connus dans le sud du Pays d'Auge. Ce matin-là, les habitants des villages alentours affluent à Livarot pour se rendre au marché, réputé pour son commerce de beurre et de fromages.

Sur les étals, on trouve un fromage appelé « Angelot »* qui sera ensuite baptisé Livarot.

En 1707, Thomas Corneille (le frère du célèbre Pierre Corneille) mentionne le Livarot dans le Dictionnaire Universel Géographique et Historique : « On y tient un gros marché tous les Juedis, & l'on y vend d'excellents fromages nommés Livarot. (sic) ».

Souignons que le Livarot était avant tout une histoire de femmes : à l'époque, la fabrication était principalement fermière. Les hommes travaillaient aux champs, tandis que les femmes se chargeaient entre autres de la traite, de la fabrication du beurre et bien entendu de la fabrication des fromages. Ces fermières du Pays d'Auge se servaient du lait écrémé issu de la fabrication du beurre pour le transformer en fromage : le Livarot était né.

C'est l'été que les fromagères s'attelaient à produire ce précieux fromage, au moment où le lait des vaches normandes est le plus abondant.

Le Livarot était alors bien différent de celui que nous connaissons aujourd'hui. Fromage de garde, maigre, riche en protéines, il pouvait se conserver 4 à 6 mois, ce qui, à l'époque, en faisait un mets de choix, et le fromage le plus consommé, loin devant ses cousins le Camembert de Normandie et le Pont-L'Évêque.

Il est traditionnellement serti de trois à cinq bandelettes fabriquées à partir de roseaux naturels récoltés dans les marais du Pays d'Auge. Les paysans et paysannes Augerons prirent l'habitude de le cercler de laïches, initialement pour l'empêcher de s'affaisser.

Ces laïches ont donné au Livarot le surnom de « Colonel », une référence au grade militaire à 5 galons.

La fabrication du Livarot reste importante jusqu'à l'arrivée de la seconde guerre mondiale, où le Camembert prend son essor et se démocratise alors fortement en France. Néanmoins, le Livarot, bien que devenu plus confidentiel, resta et reste toujours un fromage de connaisseurs et de fins gourmets.

Dès 1970, quelques fromagers passionnés du Livarot demandèrent et obtinrent la reconnaissance en AOC du Livarot pour préserver son savoir-faire. Il obtint ensuite l'AOP, reconnue au niveau européen, en 1996.

* Puis « Augelot » en référence au Pays d'Auge.





LES ÉTAPES DE FABRICATION D'UN LIVAROT AOP

Aujourd'hui encore, la fabrication du Livarot respecte des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération, que l'on retrouve dans le cahier des charges de l'AOP. Une fois le lait produit dans la zone, il est collecté puis transporté dans une fromagerie où commence le processus de fabrication du Livarot.

1

Le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou il peut être chauffé pour une thermisation ou pasteurisation.

2

Le premier jour, le lait est emprésuré c'est-à-dire que de la présure est ajoutée pour faire cailler le lait.

3

Le caillé solide obtenu est tranché afin d'obtenir des grains de 2 cm de côté.

4

Puis les grains de caillé sont brassés afin de faciliter l'expulsion de sérum.

5

Le caillé est mis en moules ronds sans fond puis ils sont retournés plusieurs fois pour faciliter l'égouttage.

6

Le 2^e jour, après le démoulage, les fromages en blanc sont ressuyés afin d'éliminer l'humidité excessive et de favoriser le développement des levures et moisissures en surface. Il est ensuite salé au sel sec ou par saumurage.

7

Les fromages sont lavés et brossés avec un mélange constitué d'eau, de sel, de ferments et/ou de rocou, un pigment végétal naturel, pour permettre la formation de la croûte orangée.

8

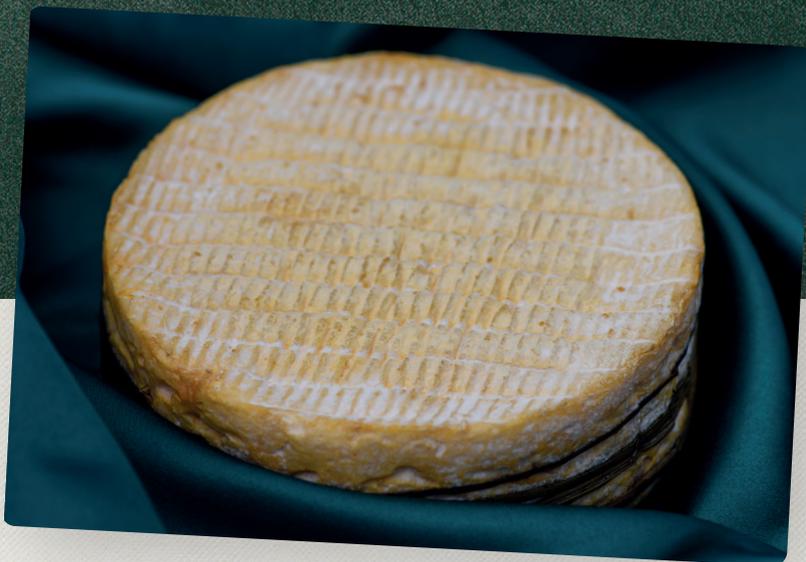
En cours d'affinage, les fromages sont entourés de 3 à 5 bandelettes d'un demi-centimètre de large appelées laïches.

9

Les fromages sont emballés, et l'affinage peut se poursuivre.

10

Après 21 à 35 jours, en fonction des formats, les fromages sont prêts à être consommés et commercialisés.



UTILISER SES SENS POUR RECONNAÎTRE UN LIVAROT AOP, UN VOYAGE ORGANOLEPTIQUE

LA VUE

Sa couleur, si particulière, est due à des ferments d'affinage et parfois à l'emploi de rocou, un colorant naturel qui est ajouté lors du dernier lavage pendant l'affinage. Sa croûte lavée, légèrement sableuse, est de couleur jaune paille, orangée à rougeâtre. Sa pâte souple, couleur jaune foncé, possède quelques petites ouvertures.

L'ODEUR

Son odeur doit être puissante, c'est un signe de qualité, toutefois, on ne doit pas ressentir d'acidité.

LA TEXTURE

Un bon Livarot possède une pâte molle souple, fondante, fine et élastique. La pâte doit être collante et humide au toucher. Pour contrôler la souplesse de la pâte, il faut le sortir de la boîte et le toucher sur les côtés.

LE GOÛT

Le Livarot est un fromage caractérisé par la puissance et la persistance de ses arômes.

Il propose des saveurs multiples selon son degré d'affinage : quand il est jeune, il dégage des arômes doux et floraux (paille, foin), lorsqu'il s'affine des arômes plus marqués avec des notes animales et fumées.

Le Livarot est également un fromage qui se cuisine sous plusieurs formes : fondu, en mousse, en gel, séché, en glace... De nombreuses techniques culinaires qui le mettent en valeur. Certains diront que cuisiné, il dégage des arômes particuliers, de cuir et de charcuterie fumée...* Les puristes le préféreront avec sa croûte qui amplifie son caractère, mais certains préféreront l'enlever pour jouer sur son intensité. De nombreuses facettes qu'il reste à découvrir !

*FROMAGES - Le bon goût du terroir - Dominique Bouchait - MOF

UN CAHIER DES CHARGES STRICT POUR PRÉSERVER LA MAGNIFICENCE DU LIVAROT AOP

LE PHYSIQUE DU LIVAROT AOP

Le Livarot est un fromage de forme cylindrique fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle, légèrement salé, à croûte lavée de couleur rougeâtre, affiné et cerclé par trois à cinq lanières.

LES FORMATS DU LIVAROT AOP :

Le Livarot peut se présenter sous un format de vente petit, 3/4, 4/4 ou grand :

- **ENTRE 200 ET 270 G : PETIT LIVAROT**
- **350 G : 3/4 LIVAROT**
- **500 G : LIVAROT**
- **1.2 KG : GRAND LIVAROT**

LES VACHES ET LA PÂTURE

Le troupeau de chaque exploitation est constitué exclusivement de vaches laitières de race normande qui pâturent au moins 6 mois dans l'année. La zone de collecte se situe uniquement dans le Pays d'Auge, sur un nombre limité de communes, définies dans le cahier des charges.

LA NOURRITURE DES VACHES NORMANDES

La ration de base du troupeau provient à 80 % de l'exploitation. En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières.



ACCORDS METS & BOISSONS

PAR DOMINIQUE HUTIN
& CLEMENT CHARLOT

Pour honorer le Livarot AOP, nous souhaitons dépasser l'habituelle piste des accords appuyés sur des recettes.

Ce format nous semblait peu approprié pour des chefs dont les cuisines sont tournées vers des expressions au spectre assez large.

Nous nous sommes donc orientés sur l'idée de produire quelque chose de pratique, assimilable et ayant une valeur d'étonnement en évoquant des techniques de transformation du Livarot, associées à des boissons.

D. Hutin & C. Charlot





Dominique HUTIN

Natif d'Elbeuf, installé dans la Manche depuis 2006, Dominique Hutin est devenu journaliste. Pourtant, rien ne le prédestinait à ce métier. Déguster des vins et des cidres, c'est le quotidien de Dominique Hutin. En fin connaisseur, le chroniqueur présente les meilleurs crus de France avec sa petite touche personnelle pour France Inter dans l'émission « On va déguster ». Dominique est normand et fier de l'être !



Clément CHARLOT

Clément Charlot, 33 ans, chef et propriétaire du restaurant Fragments, à Caen. Primé au Gault & Millau en 2020, c'est une étoile montante de la gastronomie, passionné du monde de la sommellerie et du cidre. Des assiettes colorées et cuisinées avec des produits locaux, bio et de saison, une créativité débordante, c'est ce qui permet à Clément de se démarquer et d'en être récompensé.

LES ACCORDS



Fumé & Primeurs



1

**POMMES
DE TERRE NOUVELLES
& MOUSSE CRÉMÉE
DE LIVAROT AOP FUMÉ**

Bière de blé
(dite « blanche »)

Les pommes de terre nouvelles,
tendres & légèrement sucrées

Le Livarot AOP, en touches fumées

La bière, en légèreté, fraîcheur & embruns



Gel & Iode



2

**TARTARE DE POISSON
& GEL DE LIVAROT AOP,
LÉGÈREMENT POIVRÉ
POIRÉ DOMFRONT AOP**

La chair du poisson, en tartare délicat,
appelle au respect du produit

Le Livarot AOP mixé & gelé,
rehaussé de poivre

Le Poiré Domfront AOP, élancé,
en écho au peps de l'épice

Séchés & Turions



3

**ASPERGES RÔTIES TIÈDES,
RÉDUCTION DE CIDRE
& PEAU DE LIVAROT
AOP SÉCHÉE
CIDRE DU PERCHE AOC**

Le fondant de l'asperge, son caractère végétal baigné d'une robe onctueuse

Le Livarot AOP en lamelles séchées pour étoffer le registre tactile

L'équilibre naturel des trois saveurs du Cidre du Perche AOC



Glaçé & Rhubarbe*



4

**LIVAROT AOP COMME
UN SORBET & RHUBARBE
COMPOTÉE, FAÇON NATURE,
TRÈS VÉGÉTALE
EAU-DE-VIE BLANCHE
DE CIDRE,
FRAPPÉE & POIVRÉE**

Le Livarot AOP en mode banquise

La rhubarbe tout en vivacité

Le feu et à la fraîcheur de l'eau-de-vie pour un joli « reset »

Fondu & Boeuf



5

**LE BOEUF
« À L'ANCIENNE »
ÉPAULÉ D'UNE SAUCE
AU LIVAROT AOP**

Pommeau de Normandie AOC

Le boeuf en cuisson apaisée

Livarot AOP grillé puis fondu, réconfortant

Aux bulles, aux tannins,
préférons le soyeux du pommeau



Nuage & Herbes aromatiques



6

**SALADE D'HERBES
AROMATIQUES
& LIVAROT AOP
EN NUAGE KOMBUCHA
« FLEURS DE SUREAU »**

La beauté brute des herbes,
le nerf du vinaigre de cidre

L'aérien du Livarot AOP

Le naturel du Kombucha « fleurs de sureau »
pour la sortie de table

OÙ VOUS PROCURER ...



FROMAGERIE E.GRAINDORGE

Située à Livarot, dans le Pays d'Auge, depuis 1910 la Fromagerie E. Graindorge produit du Livarot AOP. Elle veille à valoriser le lait cru, la race normande et les fabrications dans le respect des règles établies par l'Appellation d'Origine Protégée.

FROMAGERIE DE LIVAROT

Ets Graindorge - 42 rue du Général Leclerc - 14140 LIVAROT

Tél : 02.31.48.20.00

Contact « Opération Livarot » : Hervé Fournerie : 06 18 06 55 23
graindorge.fr

Graindorge est présent chez beaucoup de grossistes de la région (Cash : Metro, Promocash (Colombelles) ; Grossistes distributeurs : Disfrais 50 ; Maitres laitiers Distribution ; Prodelice ; Vaugeois ; Team Ouest Distralis ; Benoist Lair ; Sysco ; Pomona ; Team Ouest Normafrais ; Socopal NSF; Deroche Normandie)



FROMAGERIE DE LA HOUSSAYE

Fondée en 1810, la Fromagerie de la Houssaye, nichée au cœur du Pays d'Auge, se situe dans le petit village de Boissey. La fromagerie produit chaque jour du Livarot AOP avec un lait de vaches normandes et sans ensilage. Au fil des siècles, la Fromagerie de la Houssaye s'est agrandie et modernisée, tout en gardant son esprit typique du Pays d'Auge.

LES FROMAGERS DE TRADITION

La Houssaye - 14170 BOISSEY

Tél : 02.31.20.64.00

Contact « Opération Livarot » : Valentin Guegan - 06 98 65 98 66.
fromageriedelahoussaye.fr

... VOS LIVAROT AOP ?



DOMAINE DE SAINT HIPPOLYTE

Le Domaine Saint-Hippolyte, situé près de Lisieux, date du XVI^e siècle. Cette ferme est la propriété de la coopérative Origen Plus. Le troupeau se compose de 100 vaches laitières et 75 génisses qui pâturent dans les herbages du domaine. Le Domaine Saint-Hippolyte entretient la mémoire et le savoir-faire des fromages AOP, en produisant du Livarot AOP fermier au lait cru.

DOMAINE DE SAINT-HIPPOLYTE

Fromagerie du Domaine - Route de Livarot

D579 - 14100 ST MARTIN DE LA LIEUE

Tél : 02.31.31.40.86

Contact « Opération Livarot » : Alexandra Salmon - 06 11 74 02 62
domaine-saint-hippolyte.fr



FERME DE LA MONDIÈRE

Nichée à proximité immédiate d'Orbec, la Ferme de la Mondière est engagée depuis toujours dans la démarche de l'Appellation d'Origine Protégée. Depuis 1946, la ferme familiale se transmet de génération en génération. En 2019, Pierre Lemancel et Lison Mansois se sont lancés dans la production de Livarot AOP fermier.

FERME DE LA MONDIÈRE

La Mondière - 14290 ORBEC

Tél : 06.50.01.83.29

Contact « Opération Livarot » :

Lison MANSOIS et Pierre LEMANCEL

Facebook : [@fermedelamondiere](https://www.facebook.com/fermedelamondiere)

NOTES

A series of horizontal dashed lines for writing notes.





*Livarot AOP
Majestueuse depuis 1893*

Retrouvez tout l'univers du LIVAROT AOP sur :

@livarot.aop



une opération soutenue par :



Agence **NSCARD**